**Филиал муниципального казенного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы с.Суадаг в с.Ногкау**

Конспект

**Тема: Хлеб – всему голова.**

**Автор материала:**

**Голоева Галина Елизбаровна**

учитель технологии

филиала МКОУ СОШ с.Суадаг в с.Ногкау

с.Ногкау, 2014г.

**Урок –конкурс : «Хлеб—всему голова».**

(5-6 КЛ.)

**Цель урока:** -Дать понятие о значении хлеба в жизни человека;

-Побольше узнать о хлебе.

-Знакомство народным устным творчеством.

**Ход урока.**

1. **Организационный момент.**

«Земля еще и потому щедра,

Что в мире существуют повара.

Благословенны их простые судьбы,

А руки будто помыслы чисты.

Профессия у них добра по сути –

Злой человек не станет у плиты.»

Р. Рождественский.

1. **Объяснение темы.**

1.Вступительное слово о хлебе:-- Хлеб—всему голова:

Так гласит известная русская поговорка. И это

действительно так. О том ,что к хлебу необходимо от- носится уважительно, знаю все от мала до велика . И это уважение передается из поколения в поколение. У нас ,осетин, клянутся хлебом: «Къӕбӕры ард мӕ байафӕд», когда оправдываются в чем-то.

Издавна хлеб имел большое значение в жизни человека. Это был и ест самый главный продукт в рационе людей.

-Ребята, расскажите какой труд вкладывается в то, чтобы у нас на столе был румяный душистый хлеб.

- А что еще изготовляют из пшеничной муки? (Пироги, торты, булочки, печенье и всевозможные выпечки )

- Ребята, у нас не один стол не обходится без пирогов. Буд это праздничный или скорбный. Назовите, пожалуйста, какие пироги пекут ваши бабушки или мамы на праздники или в будни тоже?

Уалибӕх—пирог с сыром. Это самый главный на столе. Потом другие виды: с мясом (фыдджын), с капустой (къабускаджын), с картошкой (картофджын), со свекольными листьями (цахараджын) и т.д.

Из теста пекут пирожки, блины, булочки и т.д.

–Может вы знаете всем известною поговорку? Назовите его. (Не красна изба углами, а красна пирогами.)

- Ребята, назовите пословицы и поговорки о хлебе.

- Худ обед, коли хлеба нет.

- Хлеб греет, а не шуба.

- Хлеб на ноги ставить, вино – валит.

- Хлеб в человеке воин.

-Рыба не хлеб – сыт не будешь.

- Покуда есть хлеб да вода, все не беда.

- Каков у хлеба, таков и у дела.

– По-настоящему ценить и беречь хлеб мы станем лишь тогда, когда ни один кусочек хлеба не будет выброшен в отходы. А для этого надо знать как правильно хранить хлеб и как использовать его в пищу , если он зачерствеет. Из зачерствевшего хлеба хорошая хозяйка сможет приготовит множество вкусных, полезных блюд. Каких?

(Гренки, Гренки с сыром, со сливками, с ветчиной, гренки к супам-пюре, сухари, панировочная крошка).

-Как видите, рецептов гренок существует много. Да и самые обыкновенные всегда необходимы в хозяйстве

1. **Итог урока, рефлексия:** Ребята, мы по больше узнали о хлебе. И я бы очень хотела, чтобы вы взяли себе полезное из этого мероприятия.
2. **Оценка работ**

**В работе использовались книги**: Сборник «Ромашка»

Энциклопедия «Культура питания»

Осетинская кухня.